Dr. Oetker France

Cheesecake à la banane

env. 12 - 14 parts Moyen Jusqu'à 40 Min.

Matériel

papier cuisson

1 plaque de cuisson (ou moule rectangulaire de 30 x 40 cm)

Pour la pâte :

250 gr. de farine de blé

1/2 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker ancel

80 gr. de sucre roux

1 pincée de sel

1 oeuf

170 gr. de beurre

Pour la garniture:

1 citron vert

3 bananes (bien mûres, env. 500g)

300 gr. de crème fraîche épaisse

800 gr. de fromage frais à tartiner

120 gr. de sucre

3 oeufs

Et aussi:

quelques copeaux de chocolat (ou décors en chocolat)

1 Préchauffez le four.

Four électrique: 180°C
Four à chaleur tournante: 160°C

2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine et la levure. Ajoutez les autres ingrédients et pétrissez au batteur électrique (crochets) d'abord à vitesse lente, puis rapide. Pétrissez ensuite rapidement la pâte à la main sur un plan de travail légèrement fariné.

3 Etalez la pâte en un rectangle de 30 x 40 cm. Foncez la plaque de cuisson (recouverte de papier cuisson) avec la pâte. Piquez à la fourchette. Placez au four et faites précuire

Temps de cuisson : 10 Min.

4 Préparation de la garniture :

Brossez le citron sous l'eau chaude, séchez-le puis râpez finement le zeste. Pressez le jus du citron. Epluchez les bananes, puis réduisez-les en purée.

5 Dans un récipient, battez le fromage frais au fouet pour l'assouplir. Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez la purée de bananes avec la crème fraîche, les zestes, le jus de citron et les œufs blanchis. Incorporez ensuite la masse au fromage frais.

6 Versez et étalez la garniture au fromage sur le fond de pâte précuit. Placez au four et faites cuire:

Positionnement de la grille: Milieu
Temps de cuisson : env. 30 Min.

7 Sortez la plaque du four et laissez refroidir sur une grille. Coupez des parts individuelles et décorez de copeaux ou de décors en chocolat.

Conseils et astuces

- Pour un cheesecake plus petit et toujours plus de rapidité, utilisez la préparation

pour Mon Cheesecake ancel. Préparez le cheesecake selon le mode d'emploi et ajoutez 2 bananes écrasées à la garniture au fromage.

- Disposez quelques rondelles de bananes sur le cheesecake et servez avec une sauce caramel au beurre salé, façon «Banoffee».

A vos fourneaux pour cette recette de Cheesecake à la banane.

Avec Dr.Oetker, le succès de vos recettes est garanti!

© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · www.oetker.fr

E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00